

# Blätterteigpizza mit Handkäse

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 Pck Blätterteig (Rolle)  
4 große Kartoffeln  
3 große Zwiebeln  
15 Oliven (schwarz, entsteint)  
200 g Handkäse  
150 g durchwachsener Speck  
gewürfelt  
Salz, grob gemahlener Pfeffer

## EIN REZEPT VON:

Brigitte Dörr

## AUS:

Breckenheim

## TIPPS:

## SO GEHT'S:

Den Blätterteig auf dem Backblech ausrollen.

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben wie Fischschuppen auf dem Blätterteig auslegen.

Zwiebelringe darauf verteilen.

Den Handkäse zerkleinern, Oliven halbieren und mit den Speckwürfeln auf den Kartoffeln und Zwiebeln verteilen.

Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C für 40-45 Minuten backen

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.